

2020年11月17日
株式会社エムアイフーズスタイル

日本初輸入！イタリアの人気チョコレートメーカー「ピエモンテ」と「B.ランゲ」、
老舗メーカー「ノヴィ」の新作が入ったクイーンズ伊勢丹限定アソートが登場！
「輸入チョコレート イタリアセレクション」12月1日(火)より新発売
～マカダミアナッツが贅沢にまるごと入った「マカダミアナッツチョコ」も発売中～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に16店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹)を運営する、株式会社エムアイフーズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、イタリアのチョコレートメーカー「ピエモンテ」・「B.ランゲ」・「ノヴィ」の3社のチョコレートを詰め合わせたアソート「輸入チョコレート イタリアセレクション」を12月1日(火)から数量限定で新発売します。



「輸入チョコレート イタリアセレクション」は、日本初輸入となるイタリアで人気のチョコレートメーカー「ピエモンテ」と「B.ランゲ」の商品に加え、老舗チョコレートメーカー「ノヴィ」の今年新発売の商品の全9粒が入ったアソートです。

「ピエモンテ」は70年の歴史を持ち、高品質で世界中のパティシエにも愛されている、地元ピエモンテ産ヘーゼルナッツを活かしたチョコレートづくりをしているメーカーです。「ミルクヘーゼルナッツ」と「ダークヘーゼルナッツ」は、カリカリとしたヘーゼルナッツに香り高いチョコレートをコーティングしています。甘いミルクとほろ苦いダークの2種類をお楽しみいただけます。「ジャンドゥイオッティダーク」は、香ばしいヘーゼルナッツとなめらかな口あたりが特徴のイタリアを代表するチョコレートです。「アルレッキーノ」は、カラフルなクランチで見た目も食感も楽しいチョコレートです。中にはなめらかなチョコレートとヘーゼルナッツが入っています。同じくカリカリとした食感のクランチが特徴の「クリクリ」は、焙煎したヘーゼルナッツの香ばしさを甘すぎないダークチョコレートで包みこんだ大人の味わいです。

アルバの町で小さな焼き菓子工房として始まった「B.ランゲ」は、小さなビスケット工場から始まった、トリュフチョコレートが人気のメーカーです。「ホワイトトリュフ」は、アーモンドペーストを練りこみホロホロとした食感と、刻んだピエモンテ産ヘーゼルナッツのカリカリとした食感が特徴のトリュフチョコレートです。甘党の方やお子さまにおすすめの商品です。「ダークトリュフ」は、カカオ62%のビターテイストのトリュフチョコレートにヘーゼルナッツのアクセントが効いた贅沢な味わいです。

創業100年以上の歴史を持つ老舗チョコレートメーカー「ノヴィ」の中でも人気の高い「クアドロシリーズ」から今年新発売された「ピスタッチオ」は、風味の良さで定評のあるシチリア産ピスタッチオの程よい香りとなめらかな口どけが特徴のキューブ型のチョコレートです。

また、11月1日に発売の「マカダミアナッツチョコ」は、ブローケンではなくホールのマカダミアナッツをまるごと使用した贅沢なチョコレートです。キャラメリゼしたマカダミアナッツに程よい量のチョコレートがかかり、マカダミアナッツのカリッとした食感や風味を存分に味わえるマカダミアナッツが主役の商品です。程よくビターでお酒にも合う大人の味に仕上げました。

プチギフトやクリスマスプレゼントにもおすすめの、クイーンズ伊勢丹限定のチョコレートを是非お楽しみください。

<バイヤーからのコメント>

昨年度より、弊社は直輸入での仕入れを強化し、独自性を打ち出しながら、他社との差別化に力を入れております。菓子部門では、お客様に喜んで頂けるものは何かということを考え、冬に需要が高まるチョコレートに着目いたしました。イタリアチョコは、ヘーゼルナッツやピスタチオなどのナッツ系やトリュフチョコなど女性が好きなチョコレートが多くあります。

その、イタリアチョコの色々な味わいを楽しんで頂きたいと思い他社にはない独自性のあるアソートをつくりました。また、直輸入するのであれば、「日本初」という新しいキーワードにも拘り商品開拓をいたしました。是非、一粒一粒異なる味わいのイタリアチョコをお楽しみください。

また、「マカダミアナッツチョコ」は、クイーンズ伊勢丹らしく「素材の味を贅沢に堪能できるチョコレートをつくりたい」という思いから、市場では珍しいホールのマカダミアナッツをまるごと使用し、さらにキャラメリゼすることで食感と風味をより引き立たせました。チョコレートの中にマカダミアナッツが入っているのではなく、マカダミアナッツにチョコレートがかかっているくらいマカダミアナッツを主役にするため、チョコレートの控えめな甘さと量にこだわりました。

この冬はぜひ、クイーンズ伊勢丹のチョコをお楽しみください。



商品統括本部 商品部
菓子担当バイヤー
仲義 実

■「輸入チョコレート イタリアセレクション」商品概要

商品名: イタリアチョコレート 詰合せ

本体価格: 680円

販売日: 12月1日(火)~3月末※5000個の数量限定

容量: 1袋(9粒入り)

内容: 「ピエモンテ ミルクヘーゼルナッツ」・「ピエモンテ ダークヘーゼルナッツ」・
「ピエモンテ ジヤンドゥイオッティダーク」・「ピエモンテ アルレッキーノ」・
「ピエモンテ クリクリ」・「ノヴィ クアドロピスタチオ」2個・
「B.ランゲ ダークトリュフチョコ」・「B.ランゲ ホワイトトリュフチョコ」

■「マカダミアナッツチョコ」商品概要

商品名: マカダミアナッツチョコ

本体価格: 580円

販売日: 11月1日(日)

容量: 1袋(90g)



■「ピエモンテ」について

トリノにある70年の歴史を持つ、ボンボンチョコレートに定評のあるメーカーです。オーナーは「マスターズオブテイスト」として数多くの賞を受賞しております。

■「B.ランゲ」について

小さなビスケット工房として1977年に始まり、現在はイタリアの食の中心地アルバ市にあるチョコレートメーカーです。製造工程、原材料選定に対して「BRC(British Retail Consultium)」の認証を取っている確かな商品が揃っています。



■「ノヴィ」について

1903年にノヴィグレに設立されたノヴィは、創業100年以上の歴史を持つ老舗チョコレートメーカーです。特に、キューブ型の層になったチョコレート「クアドロシリーズ」が人気です。



【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

クイーンズ伊勢丹お客さま相談室:0120-781-387(午前10時~午後6時)

※土日祝日除く

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品スーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品を取り揃えています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じたMD、サービスを提供しており、現在首都圏に16店舗を展開しています。

【エムアイフーズスタイルについて】

エムアイフーズスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛していただけるような事業に成長をしていくために新たに設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所在地:東京都新宿区西落合2-18-20 ナレッジパーク落合ビル3階

資本金:100百万円

代表取締役社長:雨宮 隆一

事業内容:スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM事業、ベンダー事業

URL:<https://www.im-food.co.jp/>